

First Hit

L38: Entry 4 of 6

File: JPAB

Feb 12, 1985

PUB-NO: JP360027364A

DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 60027364 A

TITLE: PRODUCTION OF HEALTH FOOD HAVING VESSEL-FORTIFYING ACTIVITY

PUBN-DATE: February 12, 1985

## INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

TOMIYAMA, KAYOKO

## ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

TOMIYAMA KAYOKO

APPL-NO: JP58136135

APPL-DATE: July 26, 1983

US-CL-CURRENT: 426/557; 426/622

INT-CL (IPC): A23L 1/30

## ABSTRACT:

PURPOSE: To provide the titled health food such as noodles, bread, etc. having the action to fortify the blood vessel and expected to be effective for the prevention of hypertension and cerebral hemorrhage, by adding powder of the flower or bud of Sophora japonica or its extracted liquid to the flour used as a raw material of the food.

CONSTITUTION: KAIKA (a Chinese crude drug, flower or bud of Sophora japonica of Legminosae family) is pulverized to powder preferably passing through a No. 60 sieve. The powder is added to the cereal flour such as wheat flour, buckwheat flour, corn flour, etc. in an amount of preferably 0.05~5wt% to obtain the objective health food containing rutin, having vessel-fortifying action and useful as noodles, bread, etc. If the addition of the KAIKA powder is undesirable, an aqueous extract of the powder may be used as the additive.

COPYRIGHT: (C)1985,JPO&amp;Japio

First Hit**End of Result Set**

L38: Entry 6 of 6

File: DWPI

Feb 12, 1985

DERWENT-ACC-NO: 1985-072245

DERWENT-WEEK: 198512

COPYRIGHT 2005 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Rutin contg. health food prodn. - by adding Sophora japonica L buds powder to cereal powder and processing

PATENT-ASSIGNEE: TOYAMA K (TOYAI)

PRIORITY-DATA: 1983JP-0136135 (July 26, 1983)

Search Selected

Search All

Clear

## PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
<input type="checkbox"/> <u>JP 60027364 A</u>	February 12, 1985		002	

## APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DATE	APPL-NO	DESCRIPTOR
JP 60027364A	July 26, 1983	1983JP-0136135	

INT-CL (IPC): A23L 1/30

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 60027364A

## BASIC-ABSTRACT:

The method is effected by (a) combining powder of the buds of Sophora japonica L. or its extract with cereal powder such as flour, buckwheat flour, corn flour, etc. and (b) processing the mixt. to provide foods such as noodle, bread, biscuit, etc.

The buds are usually crushed to pass No.60 screen and the powder is usually combined 0.5-5 w/w% in cereal powder.

USE/ADVANTAGE - Buds of Sophora japonica L. contain rutin and by combining powder or extract, health foods showing the intensifying effect on blood vessel can be prepd. without deteriorating the texture and taste and flavour of foods.

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 60027364A

## EQUIVALENT-ABSTRACTS:

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-H01T;

⑪ 日本国特許庁 (JP)  
⑫ 公開特許公報 (A)

⑬ 特許出願公開  
昭60—27364

⑭ Int. Cl.<sup>4</sup>  
A 23 L 1/30

識別記号

庁内整理番号  
7110—4B

⑮ 公開 昭和60年(1985)2月12日

発明の数 1  
審査請求 未請求

(全 2 頁)

⑯ 血管強化作用を有する健康食品の製造方法

13

⑰ 特 願 昭58—136135

⑱ 出 願 昭58(1983)7月26日

⑲ 発 明 者 富山香代子

長野県埴科郡坂城町大字坂城11

⑳ 出 願 人 富山香代子

長野県埴科郡坂城町大字坂城11

13

㉑ 代 理 人 弁理士 永田秀男 外1名

明 細 書

1. 発明の名称

血管強化作用を有する健康食品の製造方法

2. 特許請求の範囲

(1) 小麦粉、そば粉、とうもろこし粉などの原料穀粉に槐花粉末又はその抽出液を添加し麺類、パンなどの食品を製造することを特徴とする血管強化作用を有する健康食品の製造方法。

(2) 槐花粉末として、少なくとも60号篩過程度に細粉化したものを用いる請求の範囲第1項記載の製造方法。

(3) 槐花粉末を、原料穀粉の0.05～5重量％程度用いる請求の範囲第1項又は第2項記載の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、常食することにより血管強化作用が期待できる、うどん、そば、パン、ビスケットなどの健康食品の製造方法に関するも

のである。

毛細血管の安定化には、ビタミンPが関与していることが知られているが、いわゆるビタミンPの概念は、セントジョルジュが、アスコルビン酸(ビタミンC)に協力して毛細血管の抵抗性を増強する物質の存在を発見したことを発端として、その後コッホがこの物質がフラボン誘導体であるルチンであると同定したときに始まる。のちにルチンが、高血圧患者の毛細血管脆弱性を回復させる作用を有することが判明し、注目されるにいたった。本発明は、うどん、そば、スパゲッティ、ラーメンなどの麺類、パン、菓子の食感や風味を損うことなく、しかも安定な状態で、これらの食品中にルチンを含有せしめることにより、毎日の食生活の中で、ごく自然にルチンを摂取することができる健康食品を提供することを目的とするものである。

ルチンは、そばの全草に含まれていることはよく知られているが、その含量は、乾燥前

重量の2.0%前後であつて、そば粉自体に含まれるルチンの割合は、全草にくらべて更に少ない。又そばの全草に含まれるルチンは、畑から刈り取つた後直ちに熟処理しないとルチンを分解する酵素により分解されてしまいルチンを得ることができない欠点がある。本願発明者は、漢方生薬名で槐花とよばれる豆科のえんじゅ (*Sophora japonica* L.) の蕾に着目し、これを細粉化して原料穀粉に添加し、うどん、そば等を製造したところ、日本人の食習慣に深くなじんでいるため味の微妙な変化についても識別できるそば、うどんにおいても、いさゝかも、食感、風味を損ねることなく、異和感を感じさせない健康食品が製造できることを見出したものである。

本願方法において用いられる槐花粉末は、好ましくは、乾燥槐花を60号篩過程度に細粉化したものを、製造すべき食品の種類にもよるが、そば粉、小麦粉、とうもろこし粉などの原料穀粉の重量の0.05~5% (重量)

程度使用すれば、大抵の食品の場合、風味、食感を損うことなく、又、製造上も困難を生ぜず、従来の製法に特別な工夫をする必要がない。たとえば、麺類の場合、60号篩過程度に細粉化した槐花粉末を、そば粉、小麦粉の0.1~1重量%程度加えれば、外観もよく、ゆで汁にルチンが溶け出すこともなく適当である。又製品によつて、粉末状の槐花の添加が不都合の場合は、これの水抽出液を用いて製造することにより目的を達することができる。

本願製法による健康食品は、これを常食することによつて、何の抵抗もなく血管強化作用を有するルチンを摂取することができ、毛細血管の安定化及び強化作用により、高血圧、脳溢血などの病気の予防に有効である。

以下に本発明の実施例を掲げるが、本発明は、これに限定されるものでなく本発明の思想を具現するすべての態様が本発明の範囲に含まれるものであることはいふまでもない。

## 〔実施例1〕

そば粉	500g
小麦粉	400g
かたくり粉 (馬鈴薯でんぷん)	100g
槐花粉末 (60号篩過)	2.0g

上記割合の混合物を用いて常法によりそばを製造する。

## 〔実施例2〕

そば粉	600g
小麦粉	300g
馬鈴薯でんぷん	100g
槐花粉末 (60号篩過)	0.5g

上記割合の混合物を用いてそばを製造する。

特許出願人 富山香代子

代理人 弁理士 永田 秀 男

同 上 中 澤 常 男

